

WIR FISCHEN

DAS MAGAZIN RUND UM DIE FISCHEREI IN SCHLESWIG-HOLSTEIN



12

Fischerei
in Schleswig-
Holstein -
Ein Überblick

30

Die Ehrenrettung
des Karpfens -
Ein Testessen
mit Skeptikern

34

Von Fischburger
bis Saltimbocca -
Fischküche aus
dem Norden



WIR FISCHEN.SH

Schleswig-Holstein. Der echte Norden



VORWORT

Hier in Schleswig-Holstein wissen wohl noch alle Kinder, dass Fische nicht rechteckig sind. Aber was wissen Kinder und Erwachsene, was wissen wir alle eigentlich noch von der Fischerei? Das Gleiche gilt für den Fisch selbst – wir kennen uns mit Fleisch besser aus. Das erleben auch unsere Fischer so. Dabei ist Fischer alles andere als ein ausgestorbener Beruf. Und die Nachfrage nach Fisch steigt. Aber wir wissen oft nicht mehr, welcher Fisch eigentlich von hier ist. Heimischer Fisch aus heimischer Fischerei – darum geht es in diesem Magazin. Und um die Menschen, die dafür sorgen. Was sind das für Leute, die diesen Beruf ergreifen? Wie ist so ein Tag im Leben eines Fischers? Das können Sie in diesem Magazin lesen. Dieses Magazin stellt die Fischerei und den Fischgenuss in den Mittelpunkt. Kann Karpfen wirklich lecker sein? Wir haben es mit lauter Karpfenskeptikern getestet. Welche Gründe gibt es zu angeln, ohne einen Fisch zu fangen? Wie werden hierzulande nachhaltig Muscheln gezüchtet? Lesen Sie selbst und kommen Sie auf den Geschmack. Vielleicht entdecken Sie ganz neu oder mal wieder, dass die heimische Fischerei zu diesem Land gehört: kein echter Norden ohne Fisch. Kein echter Norden ohne Fischerei!

Ihr Benjamin Schmöde

Vorsitzender des Markenbeirates
„WIR FISCHEN.SH“





24

Neun Gründe
zu angeln, ohne
einen Fisch
zu fangen

FISCHE FANGEN

KÜSTENFISCHER

06

Kein Job für
Couchpotatoes –
Aufstehen mit den
Küstenfischern

Herausgeber:
Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein,
Fachbereich Gütezeichen, Grüner Kamp 15-17,
24768 Rendsburg, www.lksh.de

Absender:
Markenbeirat WIR FISCHEN.SH,
c/o Landwirtschaftskammer SH

Konzeption, Redaktion, Gestaltung:
boy | Strategie und Kommunikation

Fotos:
Pepe Lange, istockphoto

Wir fördern Fischerei und Aquakultur



Landesprogramm Fischerei und Aquakultur:
Gefördert durch die Europäische Union,
Europäischer Meeres- und Fischereifonds (EMFF),
den Bund und das Land Schleswig-Holstein



28

Gewusst, wo!
Bezugsquellen für
heimischen Fisch

FISCH KAUFEN

INHALT

2018
2019

KÜSTENFISCHER

06 Kein Job für Couchpotatoes

FISCH, KOPF & ZAHL

12 Fischerei in Schleswig-Holstein –
Ein Überblick

MUSCHELN & AUSTERN

14 Schwarzes Gold **R** MIT REZEPT

GROSSE FISCHE

16 Sagen Sie mal, Volker Mittmann ...

FISCHER*IN SEIN

18 Herzblut oder genetische Veranlagung?
Warum wir Fischer werden wollen

FISCHE FANGEN

24 Neun Gründe zu angeln,
ohne einen Fisch zu fangen

26 Mein Lieblingsangelplatz

FISCH KAUFEN

28 Gewusst, wo! Bezugsquellen
für heimischen Fisch

TEICHFISCHEREI

30 Die Ehrenrettung des Karpfens – **R** MIT REZEPT
Ein Testessen mit Skeptikern

FISCH GENIESSEN

34 Von Fischburger bis Saltimbocca – **R** MIT REZEPT
Fischküche aus dem Norden

WISSENSWERTES

38 Von Kopf bis Flosse



ZU TISCH BEI FISCHERS

Die Ehrenrettung
des Karpfens –
ein Testessen
mit Skeptikern

30



AUFSTEHEN MIT DEN KÜSTENFISCHERN

KEIN JOB FÜR COUCH- POTATOES

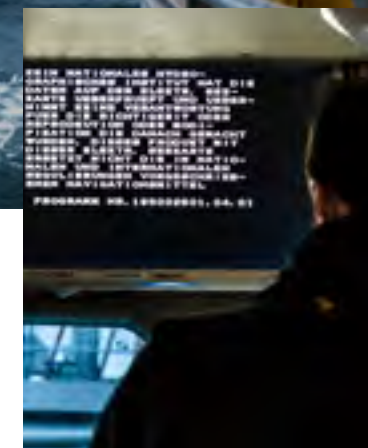
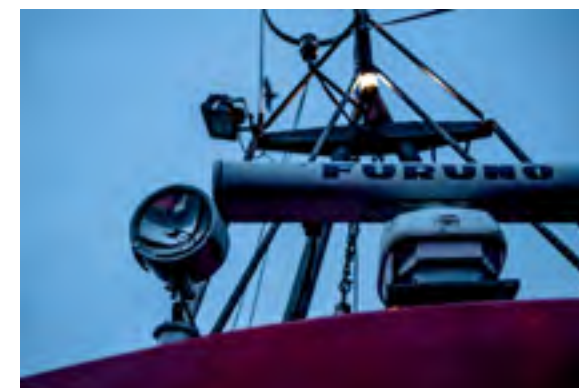
Text: Claudia Reshöft _ Fotos: Pepe Lange

KÜSTENFISCHER

Der Wecker klingelt nach fünf Stunden Schlaf, mitten in der Nacht, um halb 3. Bloß nicht zu lange, damit die Lütten nicht geweckt werden. Leif Rønnau zieht seine Thermounterwäsche an, darüber Arbeitshose und Pullover. Er geht die Treppen runter, greift den Schlüssel und steigt in sein Auto. Wäre dies ein Tag wie jeder andere, würde er eine Straße weiter seinen Vater Birger, 67, einsammeln. Aber der ist heute in Dänemark, Winden reparieren. Also geht es von Stein direkt zum Fische-reisteg in die Marina Wendtorf. Dort dümpelte die gute, alte „Merle“ mit ihren knapp zwölf Metern Länge an der Kaimauer, der Fischkutter, mit dem die Familie Rønnau ihre Brötchen verdient.

Die Temperaturen sind schneidend an diesem noch im Halbschlaf liegenden Märztag, der unter dem stern- und mondlosen Himmel kaum auszumachen ist. Dann macht er routiniert die Leinen los und geht an Bord. Die Kälte beißt seinen Begleitern schon jetzt in die Hände, später werden sich weniger geschützte Körperteile wie taub anfühlen und die Füße wie Eisklumpen. Aber Rønnau wirkt, als könne ihm all das nichts anhaben.

Ein Mann und sein Kutter:
Wenn andere noch schlafen,
geht Leif Rønnau an Bord
der „Merle“ auf Jagd in den
Fischgründen der Ostsee –
bei Wind, Wetter und
Knochenkälte.





*„Ich will genau das hier.
Das ist mein Hobby, mein Beruf,
mein Leben. Auf hoher See
schreibt mir keiner vor, was ich zu tun
oder zu lassen habe.“*

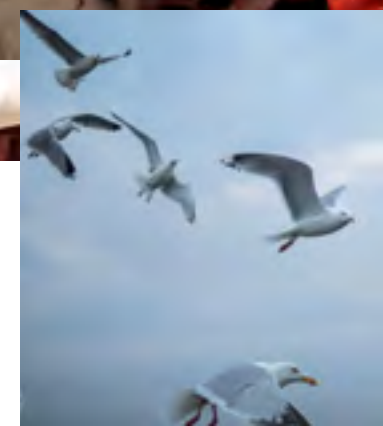
514 Küstenfischer (haupt- und nebenberuflich) kreuzen derzeit noch auf der Ostsee zwischen Flensburg und Travemünde – es gab Zeiten, da waren es mehr also doppelt so viele. Die meisten sind weit über 60, Nachwuchs ist kaum in Sicht. Auch die Rönnaus suchen Azubis, aber bisher vergebens. „Das liegt daran, dass keiner von den jungen Leuten mehr so viel arbeiten will“, sagt Leif Rönna. Tatsächlich ist die Küstenfischerei kein Job für Couchpotatoes. Mitten in der Nacht aufstehen, bei Wind und Wetter rausfahren. Dazu das körperliche Schuften auf dem Kutter, Fische ausnehmen und danach den Fang an Land verkaufen – da kommt man locker auf zwölf Stunden Arbeit. Oft an sieben Tagen pro Woche, an über 300 Tagen im Jahr. „Urlaub machen wir für zwei Wochen im November“, sagt Leif Rönna. Wer will sich so etwas schon antun?

Langsam tuckert Merle los. Leif Rönna verfolgt in der Kajüte auf einem Monitor aufmerksam den Bildschirm des Echolots, das ihn sicher durch die Lagune vor Wendtorf auf die offene See geleiten wird. Dort werden ihm die Schallwellen auch Hinweise geben, welche Fischschwärme in welcher Dichte unterwegs sind. Ein zweiter Bildschirm ist mit dem Radar gekoppelt, mit dem er seine am Tag zuvor gelegten Stellnetze zielgenau ansteuern wird. Auf der Ablage darunter liegt die Fernbedienung für den Fernseher. Daneben das Logbuch in einem kunstvollen, vom Schwager gefertigten Ledereinband, verziert mit einem Kutter und den Initialen „L“ und „B“, das steht

für Birger und Leif. Vater und Sohn, zwei Charaktere, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Aber eines eint sie: die Liebe zu ihrem Beruf, allen Härten zum Trotz. Seit 17 Jahren fährt Leif mit seinem Vater raus. Zu nachtschlafender Zeit auf dem Kutter, dessen Bug ständig in Bewegung ist, während der Wind die Kälte auf den Knochen gefrieren lässt. Familien- und freizeitfreundlich ist etwas anderes. Leif könnte wahrhaftig ein bequemerer Leben haben, beispielsweise in einem warmen Büro. „Wenn man sein Leben so betrachtet, ist alles andere bequemer und geregelter als die Küstenfischerei. Aber ich will genau das hier. Das ist mein Hobby, mein Beruf, mein Leben. Auf hoher See schreibt mir keiner vor, was ich zu tun oder zu lassen habe. Und außerdem bin ich immer an der frischen Luft“, sagt er lachend und dreht die Knotenzahl ein bisschen höher. Da ist einer, der nicht anders kann. Und auch nicht anders will. Weil die vermeintliche Pflicht zur Leidenschaft geworden ist.



**Ins Netz gegangen:
Ein präziser Schnitt
beendet das Leben
des Dorschs. Eis-
gekühlt landet das
Beste vom Fisch beim
Verbraucher. Den Rest
teilen sich die Möwen.**



Merle stampft zügig auf geradem Kurs durch die Ostsee. Die See ist heute zum Glück nicht so kabbelig wie an den meisten Tagen dieses langen, stürmischen Winters. Eine Seemeile vom Hafen entfernt, drosselt Leif den Motor und steuert eine Boje mit knallorangenen Flaggen an. Hier sind die Stellnetze festgemacht, einhundertzwanzig 50-Meter-Maschengeflecht, aneinandergebunden ist das eine Länge von sechs Kilometern. Jetzt muss alles zügig gehen, jeder Handgriff muss sitzen. Leif verbindet eine edelstählerne Rutsche mit dem Fischholer. Aus den wenigen Möwen, die das Schiff unter dem soßigen Himmel schon seit einer Weile begleiten, wird ein dichter, kreischender Schwarm. Für sie sind die geschäftigen Bewegungen an Bord der Merle so etwas wie der Gongschlag zum Essenfassen. Leif hakt den Anfang des Netzes von der Boje los und macht es an der Spule des Holers fest. Mit einer Geschwindigkeit von zwei Knoten (knapp 4 km/h) gleitet das Netz durch die nachgiebige Walze. Zuerst wird Seetang sichtbar, der sich in den Maschen verfangen hat, dann der erste Dorsch, ein ansehnliches Exemplar. Leif greift ihn mit seinen rutschfesten Handschuhen, befreit den zappelnden Fisch aus den Maschen und wirft ihn in eine gelbe Plastikkiste. Dann geht es weiter wie am Fließband.

den Kiemen und ein glatter Schlitz am Bauch beenden das Zappeln. Kopf und Eingeweide der Fische landen in hohem Bogen über Bord. Ein gefundenes Fressen für die gierigen Möwen, die den jungen Fischer manchmal bis auf Armeslänge um Nachschub bedrängen. „Was im Wasser landet und auf den Meeresboden sinkt, ist Nahrung für Seesterne und Krebse, die wiederum den Dorsch ernähren. Das ist der Kreislauf des Lebens, von dem nicht nur Fischer, sondern viele Lebewesen profitieren“, sagt Leif. Das Einholen der Netze kann dauern, mal drei Stunden, aber auch bis zu neun Stunden. Geregelte Arbeitszeiten gibt es nicht. Und was am Ende eines Tages Knochenarbeit für die Familienkasse übrig bleibt, weiß man auch nie so genau. Leif aber ist zufrieden. „Als Fischer verdienst du so viel Geld, dass du dir ein gutes Leben leisten kannst“, meint er. Nur, was ist ein gutes Leben? „Reich werde ich nicht mit dem, was ich tue. Aber ich bin mittags zuhause und sitze mit meiner Frau und meinen Kindern an einem Tisch, anschließend kann ich mit den Lütten spielen oder Ausflüge unternehmen. Die Zeit mit meiner Familie ist unbezahlbar.“ Die Vorstellung, dass er mit einem Bürojob darauf verzichten müsste, setzt ihm weit mehr zu als klamme Finger und harte, körperliche Arbeit.



kommen Heringe dazu, im Herbst Lachs und Meerforellen. Frisch oder geräuchert. Was Leif Rønnau heute mitbringt, können Fischliebhaber tagesaktuell unter www.fischvomkutter.de abrufen. Ein Projekt, an dem sich derzeit 20 Fischereibetriebe an Nord- und Ostsee beteiligen.

In Kürze wird der Küstenfischer wieder Vater. Seine Tochter Melina (1) und Sohn Luca (3) bekommen ein Geschwisterchen. Ob eines seiner drei Kinder einmal in seine Fußstapfen treten wird, so wie die vier Generationen vor ihnen? Die Familie Rønnau jedenfalls ist fit für die nahe und ferne Zukunft, sie hat den Direktverkauf ausgeweitet. Neben dem Frischfischverkauf gibt's auf ihrem Kutter Søgård, gleich neben dem Liegeplatz der „Merle“, leckeren Brat- und Räucherfisch, den die Gäste sich auf rustikalen Bänken schmecken lassen. Vermutlich wird es noch eine Weile dauern, bis die Lütten mithelfen können, die Teller abzuräumen. Bis dahin wird Leif Rønnau das tun, was er am liebsten tut: weiterhin jeden Morgen aufstehen, draußen sein bei Kälte und Wind. Zum Glück für alle, die buchstäblich „fangfrischen“ Fisch vom Kutter lieben.

Lecker Fisch: Heute gibt's Dorsch, morgen Lachs oder Meerforellen - fangfrisch oder geräuchert. Familie Rønnau serviert den Fang aus der Nacht auf dem urigen Kutter Søgård.



Fangfrisch über den Tisch: Für Fisch vom Kutter stehen sich die Kunden schon die Beine in den Bauch, lange bevor die „Merle“ wieder in die Marina Wendtorf eingelaufen ist.



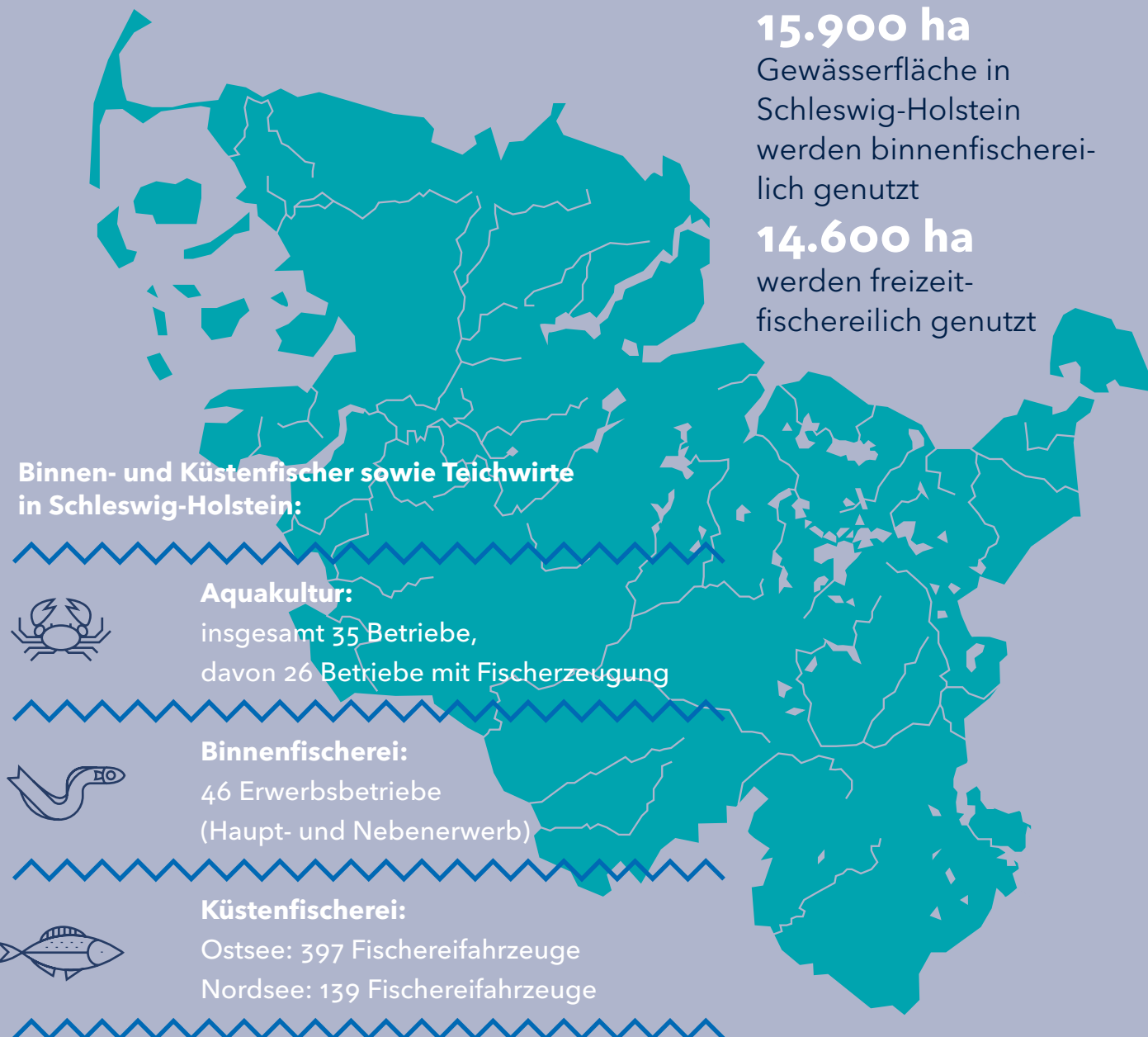
Heute stehen nur Dorsche auf dem Plan. Seehasen, Seeskorpione, Plattfische und Quallen, die neben den Dorschen ins Netz gegangen sind, werden herausgelpult und wieder zurück ins Meer geworfen. Mit geschulter Routine verarbeitet Leif die Dorsche, während das Band weiterläuft. Ein kurzer Schlag auf den Kopf zur Betäubung, ein präziser Schnitt hinter

Knapp zwei Stunden später sind die letzten Netzmeter eingeholt. Die Plastikkisten stapeln sich mittlerweile. Leif Rønnau kippt die Fischabfälle über Bord, wendet den Kutter und dann geht es wieder Richtung Marina. Um etwa 9 Uhr wird der Verkauf mit dem Tagesfang auf dem Kutter Søgård in Wendtorf starten. Zumeist ist es Butt und Dorsch, im Frühjahr





FISH LAND



15.900 ha
Gewässerfläche in Schleswig-Holstein werden binnenfischerei-lich genutzt

14.600 ha
werden freizeit-fischereilich genutzt

120.000

Menschen entrichteten im Zeitraum Juni 2016 bis Mai 2017 die Fischereiabgabe in SH

40.000

Anglerinnen und Angler sind in Schleswig-Holstein in Angelvereinen organisiert

7.741

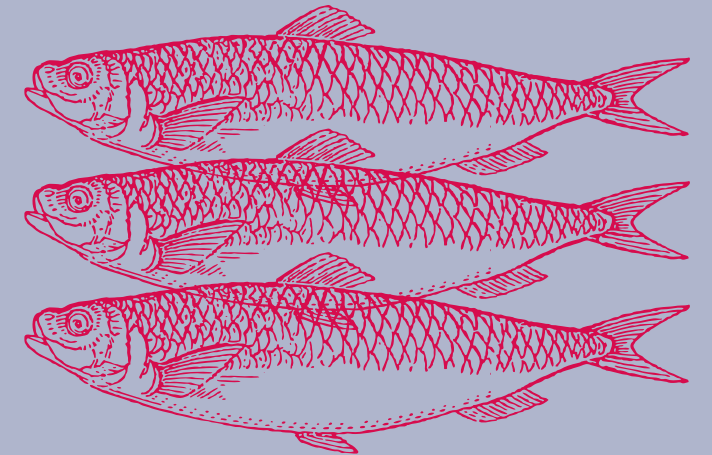
Personen haben 2017 in Schleswig-Holstein eine Fischereischeinprüfung abgelegt

16

Personen machten 2016 in Schleswig-Holstein ihre Abschlüsse zum „Fischwirt“

62,1 Mio.

Euro Umsatz erzielte die Küstenfischerei in SH im Jahr 2017



3.087.199 kg

Nordseekrabben im Wert von 23.963.057 € wurden 2017 in SH angelandet



14.383.594 kg

Miesmuscheln im Wert von 20.278.215 € wurden 2017 in SH geerntet

SCHWARZES GOLD

Die Sylter Miesmuschel ist eine international gefragte Delikatesse, wächst im schleswig-holsteinischen Wattenmeer vor Hörnum heran und trägt mittlerweile das MSC-Gütesiegel für nachhaltige Fischerei. Muschelfischer Simon Leuschel über die wichtigsten Qualitätsmerkmale, die Vorzüge der Sylter Muschelbänke und einen hartnäckigen Irrglauben über die Muschelsaison.

Der Beruf des Muschelfischers ähnelt dem des Landwirts: „Wir säen und wir ernten“, bringt es Simon Leuschel auf den Punkt. Der Geschäftsführer der Sylter Muscheln GmbH muss es wissen: Vor ihm hat auch schon sein Vater im schleswig-holsteinischen Wattenmeer die schwarzen Delikatessen gezüchtet. „Um herauszufinden, wo die Miesmuscheln besonders gut heranwachsen, haben wir über viele Jahre unterschiedliche Gebiete getestet“, erinnert er sich. „Östlich von Sylt sind die Voraussetzungen eindeutig am besten. Hier wachsen Muscheln von wirklich außergewöhnlicher Qualität.“

Heute ist die Sylter Muscheln GmbH Mitglied der Erzeugerorganisation der schleswig-holsteinischen Muschelzüchter e. V., die pro Jahr um die 15.000 Tonnen Miesmuscheln ernten. Was die Sylter Miesmuschel so besonders macht? „Die gleichmäßig helle Farbe des Muschelfleischs und der außergewöhnlich hohe

Fleischanteil von 30 Prozent oder mehr“, sagt Simon Leuschel. Ein Kilo Sylter Miesmuscheln ergeben also mindestens 300 Gramm gegartes Muschelfleisch auf dem Teller. Damit bildet das Qualitätsprodukt aus dem echten Norden im europäischen Vergleich die absolute Spitzenklasse.

Bevor man das schwarze Gold von Sylt allerdings genießen kann, sind Arbeit und Geduld nötig: Zwei bis drei Jahre dauert es, bis die winzigen Saatmuscheln zu erntereifen Sylter Miesmuscheln herangewachsen sind. Quelle für die wertvolle Muschelsaat waren in der Vergangenheit speziell freigegebene natürliche Muschelbänke im schleswig-holsteinischen Wattenmeer, mittlerweile werden in ausgewählten Gebieten Saatmuschelgewinnungsanlagen ausgelegt. Die bestehen aus grobmaschigen stationären Netzen, an denen sich Miesmuschellarven ansiedeln, die dann schonend geerntet und auf den Muschelbänken der Sylter Muschelfischer wieder ausgesetzt werden. Dort herrschen optimale Lebensbedingungen und vor allem gibt es ausreichend Platz.

Der wichtigste Markt für die Sylter Muschelfischer ist der belgische. „Dort legen die Verbraucher besonders viel Wert auf eine hohe Produktqualität“, erklärt Simon Leuschel. Zweitgrößter Abnehmer sind die Niederlande, erst dann folgt Deutschland. Das liegt zum einen an der hiesigen

Esskultur, in der Muscheln eher als Herbst- oder Winteressen gelten, und zum anderen an einem hartnäckigen Irrglauben: „In Deutschland meint man, dass qualitativ gute Muscheln nur in Monaten mit „r“ zu bekommen sind“, schüttelt Simon Leuschel etwas ratlos den Kopf.

Offiziell dauert die Muschelsaison allerdings von Anfang Juli bis Ende März und gerade in den Sommermonaten Juli und August ist die Qualität besonders gut. Von der kann man sich übrigens am Hörnummer Hafen auf Sylt persönlich überzeugen. Dort gibt es das schwarze Gold von Sylt in der „Muschelecke“ quasi direkt vom Kutter zu kaufen – in allerbesten Qualität und garantiert so frisch wie nirgendwo sonst.

AUSTERN

Ebenfalls auf Sylt im Nationalpark Wattenmeer wachsen die schleswig-holsteinischen Austern in der Blikselbucht zu ihrer Marktreife heran, was abhängig von den klimatischen Bedingungen mehrere Jahre dauert. Belohnt wird diese langwierige und mühsame Arbeit um die SYLTER ROYAL mit einer erstklassigen Qualität.

MUSCHELN IN TOMATENSAUCE

Gut zu wissen

Bei der Muschelzubereitung dürfen nur frische und noch lebende Muscheln verwendet werden. Diese sind in der Regel geschlossen. Leicht geöffnete Muscheln kurz und sanft auf eine feste Oberfläche klopfen – lebendige Muscheln schließen sich hierbei zusammen und können verwendet werden. Weit geöffnete, stark beschädigte Schalen und Muscheln, die sich auch durch Klopfen nicht schließen, sind bereits abgestorben und müssen aussortiert werden!

Vor der Zubereitung werden die Muscheln mit einer Bürste gründlich unter fließendem Wasser gesäubert und der Bart entfernt. Beim Kochen sollten sich die Muscheln öffnen. Exemplare, bei denen die Schale danach noch immer geschlossen ist, müssen ebenfalls aussortiert werden.



Zutaten

Für 4 Personen:

- 2 kg Miesmuscheln
- 150 g Möhren
- 50 g Stangensellerie
- 200 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 4 El Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 getrocknete Chilischote
- 250 ml Weißwein
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten grob klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Sellerie zugeben und einige Minuten mitdünsten. Lorbeer und Chilischote zugeben und weitere 2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Tomaten mit dem Saft zugeben. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Vorbereitete Muscheln (s.o.) in den Topf geben und 8-10 Minuten garen. Geschlossene Muscheln nach Ende der Garzeit aussortieren. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit frischem Brot oder Pasta servieren.



Zu den Muscheln in Tomatensud schmecken sowohl Weißwein als auch Rosé- oder leichte Rotweine.

„KRABBen HABEN KEINE GRÄTEN“

Volker Mittmann war Polizeioberrmeister, bevor er 1990 einen Moderatorenwettbewerb gewann. Seitdem hat er über 6000 Livesendungen moderiert. Er gestaltet den Morgen für alle R.SH-Hörer. An der Ostsee aufgewachsen, ist er Schleswig-Holsteiner durch und durch.

„Die Fischer und mich verbindet der frühe Morgen“

Volker Mittmann ist der „Frühaufsteher“ von R.SH und damit ein absoluter Frühaufsteher. Und schon deshalb fühlt er sich den Fischern verbunden, weil die auch früh rausmüssen. Das kommt ganz spontan. Solidarität mit allen, die früh ans Werk gehen. Er muss zwar etwas anderes reinholen als die Fischer, aber auch bei ihm geht es um Quoten. Und um Schleswig-Holstein. Am meisten freut er sich, wenn ihm Fischer manchmal Bilder von Sonnenaufgängen schicken.

„Tiefes Wasser ist mir unheimlich“

Er hält Fischer und Fischerinnen für besonders mutig. „Ich bewundere die Fischer sehr, weil sie auf dem Wasser arbeiten. Weil sie sich unter Wasser auskennen müssen. Das dunkle Wasser hat etwas Unheimliches für mich,“ sagt der Moderator. Und dennoch – oder vielleicht deswegen – fasziniert ihn die Fischerei von klein auf. Als Kind an der Ostsee groß geworden, hat er natürlich auch geangelt. Allerdings nicht besonders erfolgreich. Ein Freund lernte sogar Fischer. „Seinen Geschichten habe ich immer andächtig gelauscht.“ Ein Beruf, in dem man so viele erzählenswerte Geschichten und Abenteuer erlebt, ist toll.



„Krabben haben keine Gräten“

Nur was das Fischessen angeht, sei er in seiner Kindheit Opfer eines Missverständnisses geworden. Aus der Geschichte vom Erstickten an Gräten war bei ihm der feste Glauben geworden, man würde von Gräten blind. Deshalb erstaunt es auch nicht, dass er zwar Scholle liebt, aber bis heute zu ungeschickt ist, um sie zu essen. Umso mehr liebt er Krabben. „Das Leckerste auf der Welt. Da könnte ich mich reinsetzen.“ Zum Glück hat ihn die Liebe von der Ostsee an die Nordsee nach Büsum geführt. Sein Nachbar ist Krabbenfischer. Und Volker Mittmann bettelt schon darum, mit ihm rauszufahren.

„Schleswig-Holstein ohne die Fischerei ist nicht mehr Schleswig-Holstein“, sagt Volker Mittmann. Und der weiß genau, was alles zum Land gehört. Das sagt er ja auch jeden Tag: Zusammen sind wir Schleswig-Holstein.

KRABBen

Aktuell gibt es in Schleswig-Holstein noch etwa 80 Krabbenfischer im Haupterwerb. Zu den Haupthäfen zählen Büsum, Husum und Tönning, aber auch auf den Inseln sind viele Betriebe beheimatet. Bei den meisten Betrieben an der Westküste handelt es sich um Familienbetriebe, bei denen der Kapitän auch Eigner ist. Vielfach wird das Handwerk seit Generationen innerhalb der Familie weitergegeben. Die Schiffe sind mit 15 – 20 m relativ klein, haben nur einen geringen Tiefgang und sind zum Schutz der Fischbestände mit höchstens 300 PS motorisiert, wodurch die Dimensionen des Netzes begrenzt werden. Sie sind damit perfekt an die Fischerei im Gebiet des Wattenmeeres angepasst. Wenn die Kutter auf Nordseegarnelen fischen, haben sie Netze mit kleiner Maschenweite und einem sogenannten Rollergeschirr angeschlagen. Das Rollergeschirr scheucht die Garnelen vom Boden hoch und direkt in die Öffnung des Netzes. Zur Vermeidung von Beifang sind Trichter- oder Siebnetze vorgeschrieben, durch die Fische und anderer Beifang das Netz wieder verlassen können.



HERZBLUT ODER GENETISCHE VERANLAGUNG?

WARUM WIR FISCHER WERDEN WOLLEN

Fischerei-Schule



SÖREN KARP,
KRABBFISCHER

TOBIAS HEUCHERT,
TEICHWIRT

PHILLIP BRÜGGEMANN,
KONSUMFISCHER

JASCHA NETZ,
MUSCHELFISCHER

RENE WALTER ROLLOFF,
KRABBFISCHER

ERIC FISCH,
FISCHER AUF EINEM
FORSCHUNGSSCHIFF

JACK DETTMANN,
KRABBFISCHER

BRIAN SCHUMACHER,
KRABBFISCHER

Text: Kriske Heinemeier _ Fotos: Pepe Lange

FISCHER*IN SEIN



Netzkunde/ Fangtechnik ist nur eines der fünf Lernfelder in der Ausbildung zur/zum Fischwirt/-in. In ihren drei Lehrjahren werden die angehenden Fischer/-innen auch in Fischereibiologie, Nautic/ Wetterkunde, Schiffsbetriebstechnik und Wirtschaft/ Politik ausgebildet.

Es herrscht eine rundum ausgelassene Stimmung in der „Netzhalle“ der Fischereischule Rendsburg, in der Rüdiger Bornholdt gerade Netzkunde und Fangtechnik unterrichtet. Sie scherzen und lachen viel – eine unerwartete Atmosphäre, denn gerechnet habe ich zugegebenermaßen eher mit ruhigen, vielleicht sogar verschlossenen Auszubildenden. Stattdessen begrüßt mich eine Gruppe gut gelaunter und offener Menschen, die allein oder gemeinsam verschiedene Netze knüpfen und mir ein allseits fröhliches „Moin, Moin“ zurufen. Sie gehören zu insgesamt 45 Fischern in drei Lehrjahren, die in Schleswig-Holstein und Niedersachsen gerade ihre Ausbildung zum Fischwirt „Küstenfischerei und Kleine Hochseefischerei“ absolvieren. Ausgebildet werden sie dabei in allen

Bereichen der Fischerei. Eine Spezialisierung findet dann in den Ausbildungsbetrieben statt, die zum Beispiel in der Konsumfischerei, der Muschelfischerei oder der Teichwirtschaft tätig sind. Mit Abstand am meisten Auszubildende arbeiten aktuell in der Krabbenfischerei. Frauen gibt es in diesem Jahrgang keine. „In meinen 20 Jahren als Ausbilder habe ich insgesamt nur vier Frauen unterrichtet“, erklärt Ausbilder Rüdiger Bornholdt, der selbst viele Jahre zur See gefahren ist. Woran liegt's? Wie sieht der Alltag eines Fischers aus und wieso entscheidet man sich überhaupt für diesen Beruf? In kleiner Runde nahmen sich acht der angehenden Fischer Zeit, mir diese und weitere Fragen ausführlich zu beantworten und mir zu erklären, warum sie ihren Beruf so sehr lieben.

Weshalb habt ihr euch für die Ausbildung zum Fischwirt entschieden?

■ **BRIAN SCHUMACHER:** Als Hobby habe ich früher immer mit meinem Großvater Reusen aufgestellt, dann bin ich auch öfter auf einem Kutter mitgefahren, und das hat mich so begeistert, dass ich dabei geblieben bin.

■ **SÖREN KARP:** Ich habe ursprünglich eine Ausbildung zum Konditor gemacht und hatte mit Fischerei absolut nichts am Hut, obwohl meine ganze Familie in der Fischerei arbeitet. Dann hat mein Vater sich ein Schiff gekauft, aber niemanden gefunden, der mit ihm rausfahren konnte. Also habe ich es aushilfsweise gemacht. Der Job hat mich total gepackt und mir so großen Spaß gemacht, dass ich dabei geblieben bin.



Die einen wollten schon immer Fischer werden, für andere ist es ein Neuanfang nach Jahren in einem anderen Berufsfeld. Aber eines teilen sie alle: die Leidenschaft für die Fischerei.

■ **PHILLIP BRÜGGEMANN:** Es war schon immer ein Kindheitstraum von mir, mal auf einem Schiff mitzufahren. Im Urlaub an der Küste fand ich es immer toll, wenn große Schiffe in den Hafen einfuhren und die vielen verschiedenen Fische an den Pier stellten. Ich wollte immer wissen, wie es so an Bord ist und habe deshalb nach meinem Abi in Düsseldorf ein Praktikum in Cuxhaven in der Konsumfischerei gemacht. Jetzt mache ich dort meine Ausbildung.

■ **JASCHA NETZ:** Ich als Muschelfischer sehe mich da gar nicht so richtig als Fischer. Wir fahren zwar auch mit dem Schiff raus und ziehen unsere Netze über den Grund, aber man nennt uns nicht grundlos „Bauern der Nordsee“. Wir fischen in dem Sinne nicht, sondern haben abgesteckte Felder, auf denen wir kleine Muscheln als Saatgut aussäen und nach zwei bis drei Jahren die gewachsenen Muscheln ernten.

Wie sieht der Arbeitsalltag eines Fischers aus?

■ **SÖREN KARP:** Einen Tagesablauf kann man nur schwer beschreiben, bei uns ist kein Tag wie der andere. Man hat unterschiedliche Auslaufzeiten, muss entschei-

den, in welche Fanggebiete man fährt, und man weiß vorher natürlich nicht, wie viel Fang man am Ende hat. Auch das Wetter kann jeden Tag anders sein. Aber natürlich gibt es einen gewissen Rhythmus: Man fährt raus, setzt aus, schleppt einige Stunden und verarbeitet, bis das ganze wieder von vorne losgeht. Wir sind manchmal schon bis zu 15 Stunden am Stück unterwegs.

■ **JACK DETTMANN:** So ein Ablauf richtet sich auch nach der Größe des Schiffes. Auf einem kleineren 10-m-Kutter fischt man tageweise. Ich arbeite auf einem 23-m-Kutter und wir fischen auch mal fünf Tage am Stück im tiefen Wasser, wo es relativ regulierbar ist. Schiffe mit weniger Tiefgang fischen zum Beispiel auch in die Watten rein, wo man weniger bestimmen kann, wie lange ein Netz draußen bleiben muss. Da gibt es ganz verschiedene Rhythmen in den verschiedenen Bereichen der Fischerei.

■ **PHILLIP BRÜGGEMANN:** Diesen Rhythmus gibt einem in gewisser Weise auch der Fisch vor. Bei mir ist es oft so, dass wir alle sechs Stunden hieven und nach diesem Ablauf muss man sich richten. Wenn man viel Fisch hat und ihn innerhalb der sechs Stunden nicht verarbeiten

kann, kommt man nicht dazu, Pausen zu machen. Da wird ein Tag ohne Schlaf auch mal schnell 50 oder 60 Stunden lang. Es gibt aber auch Zeiten, in denen man zwischen dem Fischen viel Leerlauf hat und schlafen kann. Im Schnitt ist es auf See bei mir so, dass wir knapp vier Stunden am Tag schlafen und 20 Stunden arbeiten.

■ **TOBIAS HEUCHERT:** Wir haben eine Teichanlage mit ca. 18 Hektar Wasserfläche, wo wir hauptsächlich Störe, Forellen und Karpfen halten. Da mache ich morgens den Rundgang und prüfe bei allen Teichen, ob das Wasser läuft, ob es vielleicht tote Fische gibt, kontrolliere die Wasserwerte und solche Dinge. Im Laufe des Tages schlachte ich die Fische zum Räuchern, fische Teiche ab oder flicke Netze. Wir haben im Betrieb auch einen eigenen Hofladen für die Direktvermarktung, über die wir verkaufen.

Wie verändert sich der Arbeitsablauf über das Jahr gesehen?

■ **RENE WALTER ROLLOFF:** Auf einem großen Kutter fährt man 365 Tage im Jahr raus. Kleinere haben meist knapp drei Monate Winterpause. Unsere Ausbildungsblöcke liegen meistens im Januar



und Februar, weil die Krabbensaison etwa von März bis Dezember ist.

■ **JACK DETTMANN:** Das liegt daran, dass Krabben im Winter ins tiefe Wasser ziehen. Wenn man ein kleineres Schiff hat, kommt man dann nicht so weit raus. Deshalb endet die Saison oft mit dem ersten Schnee.

■ **SÖREN KARP:** Im Sommer wiederum halten sich die Krabben im flachen, warmen Wasser auf, wo sich viele Algen als Nahrungsquelle bilden. Deshalb sind Sommer und Herbst bei Krabben die Hauptfangzeiten.

Ist die Arbeit eines Fischers körperlich sehr hart?

■ **JACK DETTMANN:** Die Krabbenfischerei ist heute meist keine so harte körperliche Arbeit wie früher, weil der Vorgang voll automatisiert ist. Die Maschine hievt das Netz an Deck und die Krabben gehen auf ein Förderband. In einer Siebtrommel werden große Teile aussortiert und die Krabben dann gekocht. Händisch sammelt man nur noch Krebse oder andere Kleinteile raus. Am Ende sind es häufig die vielen Stunden und der wenige Schlaf, die dann schlauchen. Vor allem bei schlechterem Wetter ist

es sehr anstrengend, das gibt auch mal Muskelkater.

■ **PHILLIP BRÜGGEMANN:** Das ist bei uns in der Konsumfischerei wiederum anders. Wir haben zwar Schlachtmaschinen für die kleineren Fische, aber große 7-Kilo-Fische, die wir vor allem im September und Oktober fangen, schlachten wir per Hand. Das braucht viel Griffkraft, um einerseits den Fisch und andererseits das Messer zu halten. Und so eine Kiste mit Fisch wiegt auch mal eben 50 kg. Damit bei Schlechtwetter zu hantieren, geht schon auf die Knochen.

Ist die schwere körperliche Arbeit auch ein Grund dafür, dass Fischer eher ein Männerberuf ist?

■ **JACK DETTMANN:** Definitiv. Die Körperpflege ist da auch ein wichtiger Aspekt. Wenn man bereit ist, da auf gewisse Dinge zu verzichten, ist das kein Problem. Jede Frau kann in diesem Beruf anfangen. Aber ich denke, viele sind dazu nicht bereit. Und auch die körperliche Arbeit ist, denke ich, ein Grund dagegen.

■ **TOBIAS HEUCHERT:** In der Teichwirtschaft kommt das auf den Betrieb an. Wir sind ein recht traditioneller Betrieb und machen noch alles per Hand. In neueren

Betrieben gibt es auch Schlacht- oder Sortiermaschinen. Wir haben aber durchaus Frauen in der Teichwirtschaft, meine Chefin beispielsweise, die auch selbst lehrt und viel mit anpackt.

Welche Sorgen und Ängste habt ihr mit Blick auf die Zukunft in der Fischerei?

■ **BRIAN SCHUMACHER:** Dass bald immer mehr Fanggebiete schließen, ist schon eine große Sorge für uns Fischer. Das sind dann sogenannte Nullnutzungszonen, für die Fangverbote ausgesprochen werden. Dadurch breiten sich auch fremde Arten aus und Böden, auf denen nicht mehr von Fischern geschleppt wird, verhärten sich, wodurch Fische im Boden keine Nahrung mehr finden.

■ **SÖREN KARP:** Ich glaube, die größte Angst der Fischerei ist, dass sie ausstirbt. Da spielen viele Veränderungen auch politischer Natur rein. Zum Beispiel die Elbvertiefung macht der Natur und damit auch uns Fischern sehr zu schaffen. Das Baggern in der Elbe ist sehr schädlich, weil ganze Gebiete versanden, Fische dadurch ersticken und Todeszonen entstehen. Wir haben schon Aale mit Knick in der Mitte gefangen. Auch Strömungen



werden stärker. Früher hatten wir Strömungen von drei Knoten, inzwischen haben wir Strömungsspitzen von über sechs Knoten, das entspricht etwa 12 km/h.

■ **PHILLIP BRÜGGEMANN:** Ich habe auch Angst, dass sich der Ruf der Fischer weiter verschlechtert. Wenn ich in Düsseldorf erzähle, dass ich Fischer bin, werde ich schnell als jemand gesehen, der die Meere zerstört oder Fischbestände ausgerottet. Eine Frage, die mir gestellt wurde und mich sehr geschockt hat, war: „Da, wo ihr einmal langegefishet habt, wächst doch nichts mehr, oder?“ Das stimmt natürlich nicht. Aber der Ruf der Fischerei ist leider, alles kaputt zu machen. Natürlich gibt es immer ein paar schwarze Schafe. Aber wir fischen zum Beispiel mit 25% größeren Maschen als vorgegeben und haben das MSC-Siegel auf unserem Seelachs und unserem Hering.

Ist der Beruf Fischer mit einer Familie vereinbar?

■ **PHILLIP BRÜGGEMANN:** Meiner Meinung nach ist es nicht kompatibel, eine Familie zu haben, wenn man ständig sechs bis acht Wochen am Stück auf See ist. Ich denke, ich würde mir einen anderen Job innerhalb der Fischerei suchen,

bevor ich eine Familie gründe.

■ **SÖREN KARP:** Familie wäre für mich keine Option, wenn ich keine Tagesfischerei hätte. Deswegen habe ich keinen Bereich gewählt, in dem ich wochenlang auf See bin.

■ **RENE WALTER ROLLOFF:** Ich sehe das anders. Es kann gut funktionieren, wenn es mit der Frau passt und sie Verständnis dafür hat, dass ich oft lange nicht da bin. Es muss eben harmonieren. Da muss jeder selber wissen, was er will.

■ **ERIC FISCH:** Ich bin selbst so aufgewachsen. Mein Vater war oft auf See und meine Mutter hat mich alleine großgezogen.

■ **JACK DETTMANN:** So war es bei mir auch. Man muss auch damit umgehen können, dass man mal nicht erreichbar ist, wenn zuhause etwas passiert. Das ist natürlich schwer. Aber man entscheidet sich ja dafür, zur See zu fahren und nimmt ein Stück weit in Kauf, die Verantwortung für die Familie abzugeben. Das ist für mich auch ein großer Vertrauensbeweis.

Was ist für euch das Besondere und Schöne daran, Fischer zu sein?

■ **JACK DETTMANN:** Für mich ist es eine Lebenseinstellung und auch ein Lebens-

gefühl. Ich stelle mich immer als Fischer vor, verbringe meine meiste Zeit auf See, und die Natur ist da schon sehr beeindruckend und lehrt einen Respekt und Ehrfurcht. Und auch die Tiere sind toll, man sieht so viele verschiedene Arten. Ich fühle mich richtig, da wo ich bin, es ist wohl das „Fischergeln“ (lacht).

■ **PHILLIP BRÜGGEMANN:** Man verdient durchaus gutes Geld und es ist auch dieses „im Einklang mit der Natur leben“. Es ist der Kick beim Rausfahren und das Gefühl der Zufriedenheit und die visuelle Bestätigung nach einer Woche auf See, wenn man sieht, was man mit seinen eigenen Händen geschafft hat. Man muss aber wirklich dafür gemacht sein. Fischer sein kann nicht jeder. Die Fischerei vermittelt einem auch viele wichtige Werte, man hält als Mannschaft zusammen, ist gemeinsam stark. Ich vertraue einem Fischer zu 100%, jeder hilft jedem, wir sind wie eine große Familie. Da spielen Leidenschaft und Freundschaft eine sehr wichtige Rolle.

■ **JASCHA NETZ:** Ich habe ja vorher einen anderen Job gelernt, der mir auch viel Spaß gemacht hat. Aber ich habe von klein auf schon immer Schiffe bewundert mit diesen vielen Maschinen und Kabeln



und dem Treiben an Bord. Darin habe ich jetzt meine Zukunft gefunden. Ich habe immer eine Verbindung zum Wasser gehabt, und jetzt einen Job zu haben, der auf See stattfindet, ist toll.

■ **SÖREN KARP:** Für mich spielt auch viel Stolz mit rein. Meine ganze Familie war immer im Fischfang unterwegs, und diese Tradition weiterzuführen, das zu schaffen, was nicht jeder schafft, das ist ein unglaublich befriedigendes Gefühl. Wir sagen immer: Als Fischer muss man geboren werden, das kann man nicht lernen.

Zehn Wochen im Jahr haben die angehenden Fischer Blockunterricht in der Fischereischule in Rendsburg. Wann der Unterricht stattfindet, richtet sich nach den Fangzeiten. Im Januar und Februar, wenn beispielsweise Krabben nur noch im tiefen Wasser zu finden sind, tauschen die Auszubildenden die Kojen gegen die Schulbank.

NEUN GRÜNDE ZU ANGELN,
OHNE EINEN FISCH ZU FANGEN

DER ANGLER UND SEINE BEUTE

Der Angler sitzt vor mir. Er angelt auch nach Worten. Meine Fragen sind nicht immer der richtige Köder. Nein, er kommt nicht groß ins Erzählen. Das hatte ich gehofft. Aber ich angele ja auch nicht. Ich habe den Angler um ein Gespräch gebeten, weil ich sicher bin, dass er und seine Frau – eine Kollegin von mir – eine glückliche Ehe haben (**GRUND 1**), weil er Angeln geht. Und überraschenderweise sagt der Angler sofort, das sei sicher nicht falsch. Mehr sagt er nicht. Punkt. Ja.

Text: Bärbel Boy _ Fotos: Pepe Lange

Vom Großvater gelernt

Er hat schon als Kind mit dem Angeln begonnen. Mit dem Großvater. Der hat ihm den Stock in die Hand gedrückt. Geangelt. Gefangen. Gelernt. Und natürlich ging es ums Beutemachen dabei. Er sagt das so. Sachlich und ohne Aufhebens. Es klingt nicht archaisch. Es klingt eher achselzuckend. Kindern wird Angeln langweilig, wenn nichts gefangen wird. Und Erwachsenen? Er hat mit dem Angeln aufgehört, als er 16 war. Und wieder angefangen hat er im Schichtdienst. Da konnte er unabhängig von der Tageszeit auch nach dem Nachtdienst nochmal losgehen. Zum Erholen (**GRUND 2**). Sich noch ein paar Stunden in die Ostsee stellen. Denn Angeln geht auch allein. Man braucht niemanden.

Begegnungen

Und trotzdem begegnet man Menschen. Meine Vorstellung vom eremitischen Angler hakt ein: Man begegnet Menschen? Tatsächlich kommt die Begegnung mit Menschen (**GRUND 3**) mehrfach vor in unserem Gespräch. Ein Highlight einer Angeltour zum Fehmarnsund. Er war alleine gefahren. Es war windstill, kein Angelwetter. Aber Urlauber aus dem Ruhrgebiet erlebten das gleiche Pech. Man kam ins Gespräch übers Angeln. Überhaupt fährt er nur noch selten alleine angeln. Lieber geht er mit Freunden. Es ist schon eher ein Männerding (**GRUND 4**). Und tatsächlich reden sie auch miteinander.



Sein Nachbar fängt immer, er nie

Geht es dabei auch ums Sichmessen? Wer fängt den größten Fisch, wer die meisten Fische? Ihm geht es nicht darum. Sein Nachbar fängt immer, er selbst nie, sagt er. Und meint, der Nachbar fängt acht und er vier Hechte. Das stört ihn nicht. Er fragt sich dann nur, ob er die falsche Seife genommen hat. Aber wenn einer einen großen Fisch fängt, dann freut man sich gemeinsam. Es geht ums Beutemachen. Aber nicht nur. Und dabei geht es nicht unbedingt um viel.

Man sieht den Fisch ja nicht

Er spricht vom Werfen und vom Fliegenfischen. Davon, welche Faktoren man alle bedenken muss, um einen bestimmten Fisch an die Angel zu kriegen. Fisch, Köder, Gewässer, Wetter, Ausrüstung. Es klingt wie eine ausgefeilte Strategie, die sich der Angler macht. Denn man kann ja nicht unter die Wasseroberfläche gucken. Man sieht den Fisch ja nicht. Es braucht Erfahrung. Man muss sich damit beschäftigen. Natürlich kann man mal Glück haben. Aber das ist unter seiner Würde. Darum geht es ihm nicht. Er will mit seiner ganzen Expertise und seiner ganzen taktischen List angeln. Das ist etwas anderes als das Jagen. Wenn man auf dem Hochsitz sitzt, sieht man das Wild. Den Fisch sieht man nicht. Und es ist deshalb um so schöner, wenn man spürt, dass was am Band zieht.

Und wenn man nichts fängt?

Und wenn man nichts fängt? Wie ist das? Tja, das gibt es. Wenn es das nicht gäbe, wäre das Glück andersherum auch nicht so groß. Manchmal ist es aber eben so, dass es nicht passt. Es reißt ständig etwas ab, das Vorfach, der Wind ist zu stark von der Seite, das Wetter ist schlecht. Dann bricht man ab. Wenn es ein netter Abend ist und man noch Hoffnung hat, bleibt man länger. Aber manchmal beißen die Fische halt nicht. Das ist keine Niederlage. Es gibt immer genug Gründe, die man finden kann.

Angeln ist Strategie

Niederlagen gibt es nicht, sagt der Angler. Es war ja trotzdem ein Erlebnis. Der Kampf gegen die Elemente (**GRUND 5**), gegen Kälte, Dunkelheit, macht trotzdem zufrieden. Auch ohne Fisch. Die Natur (**GRUND 6**), einen Eisvogel gesehen zu haben. Und es macht stolz. Ich war los. Ich hab's versucht. Wer zuhause bleibt, kann keinen Fisch fangen. Sagt der Angler mit der glücklichen Ehe. Angeln ist seine Strategie. Fürs Soziale (**GRUND 7**). Fürs Ego (**GRUND 8**). Fürs Glück (**GRUND 9**).



Ob Sommer oder Winter,
die Wakenitz besticht stets
durch eine besondere
Atmosphäre.



FISCHE FANGEN

MEIN LIEBLINGS- ANGELPLATZ

Was anderen ihr Fell vor dem Kamin ist oder ihr Stammcafé, das ist Sabine ihr Angelplatz an der Wakenitz. Wenn sie nach Hause kommt und ein Meer von Post-its ihr verrät, dass die gesamte Familie ausgeflogen ist, dann schnappt sie sich ihre Rute und geht angeln. Das geht an einem kernigen Märztag in dicker Montur. Dann kommt sie frischer zurück. Noch schöner ist es aber an einem lauen Sommerabend. Da kann kein Sundowner mithalten.

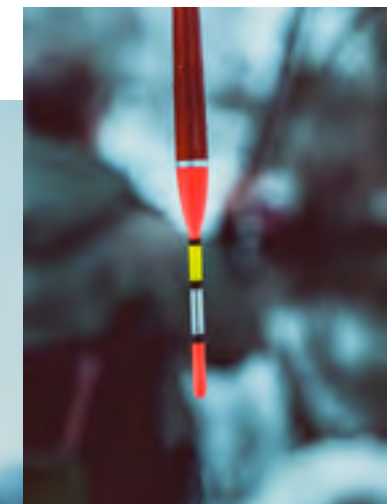
Die Wakenitz entspringt dem Ratzeburger See und mündet in Lübeck in die Trave. Das Gewässer ihrer Kindheit. Schon der Großvater, der sie mit seiner Angelleidenschaft ansteckte und ihr Augen und Herz für die besonderen Momente öffnete, angelte hier. Unweit von Zuhause Entspannung von einem turbulenten Alltag. Und das an einem bewegenden Ort miterlebter Geschichte.

Die Wakenitz war an dieser Stelle damals ein Grenzfluss. Auf der anderen Seite lag die DDR, das gibt dem Ort eine besondere Atmosphäre. Dadurch war auf der anderen Seite alles unberührte Natur. Auch heute, fast 30 Jahre nach der Grenzöffnung, hat man noch immer das Gefühl, an diesem Ort eine historische Aura wahrzunehmen, bei frühem Hochnebel und Kälte noch ausgeprägter. Sabine Hübner schenken die Folgen dieser deutschen Vergangenheit bis heute außergewöhnliche Naturerlebnisse und einen vorzüglichen Speisefisch, der vorher sehr gute Lebensbedingungen hatte.

Sie wirft ihre Angel aus. Fische bevorzugen Flussläufe nah an der Mündung. Die Erfolgchancen sind gut hier an der schmalen Wakenitz mit ihrem vielfältigen Uferbewuchs. Der Name Wakenitz kommt aus dem slawischen und heißt Barschfluss. Das ist gut, wenn man totaler Barschfan ist.

Ohne Angeln geht es für sie nicht. Auch im Winter fährt sie nach der Arbeit oder in der Mittagspause gern eine Stunde angeln, um sich zu erholen, aufzutanken, Energie zu schöpfen. Das ist ihr Yoga. Die Projektleiterin für barrierefreie Angelplätze des Landessportfischerverbandes Schleswig-Holstein e. V. lacht überzeugend ausgeglichen.

Und dann kommt noch der zauberhafte Moment, das typische Wakenitz-Erlebnis: Im hohen Gras bewegt sich ein Vogel. Eine Große Rohrdommel. Es ist ein äußerst seltener Glücksfall, diesen Vogel zu sehen, sagt der NABU. Den Moment eingefangen. Keinen Barsch, aber pures Glück.



Angekommen:
Sabine Hübner
freut sich, uns
ihren Lieblings-
angelplatz vorzu-
stellen.

Text: Nina Müller _ Fotos: Pepe Lange

VIelfalt vor der Haustür

Es gibt wohl kaum eine Region, in der fangfrischer Fisch einen kürzeren Weg auf die Teller der Verbraucher zurücklegen muss, als zwischen Nord- und Ostsee. Insgesamt 46 hauptgewerbliche See- und Binnenfischereibetriebe sowie Teichwirtschaften bieten ihre Ware hier frisch oder verarbeitet direkt am Anleger, im eigenen Geschäft oder auf Wochenmärkten an.

Fänge aus der Seen- und Flussfischerei werden sogar fast ausschließlich direkt an den Endkunden, an die regionale Gastronomie oder an den Einzelhandel verkauft. Dabei ist bei den Klassikern wie Hering oder Krabbe längst noch nicht Schluss. Im Gegenteil: Im echten Norden können sich Fischfreunde über ein kulinarisches Angebot in erstaunlicher Vielfalt freuen:

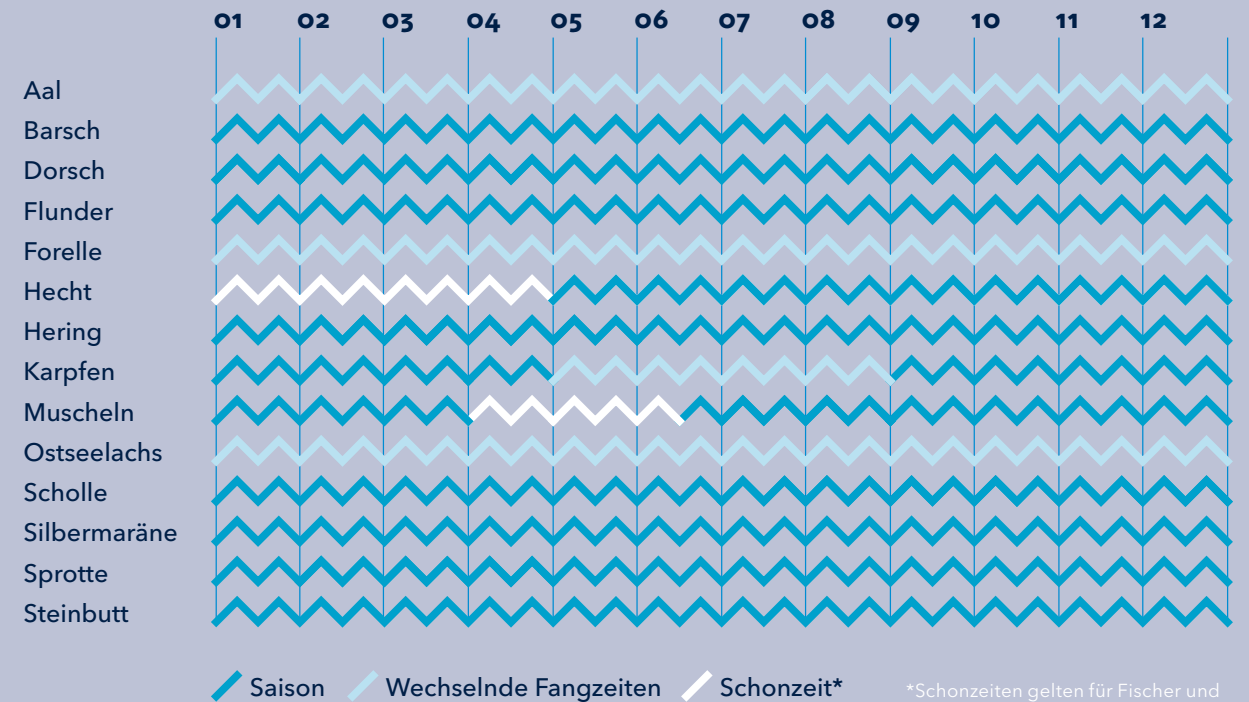
WAS?



Auch die Abgabe lebender Setzfische, wie Barsch, Brasse oder Rotauge, ist mittlerweile ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor für die schleswig-holsteinische Fischwirtschaft.

WANN?

FISCHKALENDER: WELCHER FISCH HAT WANN SAISON?



*Schonzeiten gelten für Fischer und Angler. Über Aquakulturbetriebe sind die Fischarten auch trotz Schonzeiten ganzjährig erhältlich.

WO?

Schleswig-Holsteins Küstenfischer sind bestens vernetzt. Über das Infoportal „Fisch vom Kutter“ stellen sie potenziellen Kunden sämtliche relevanten Informationen immer aktuell zur Verfügung: Wann und wo ihr Fischkutter anlegen wird, welche Fischarten sie an Bord haben und was zum Verkauf zur Verfügung steht. Fischfreunden genügt also ein regelmäßiger Blick ins Internet, um in Zukunft immer pünktlich zur Stelle zu sein, wenn fangfrischer Hering oder Dorsch den Besitzer wechselt. www.fischvomkutter.de



Eine Übersicht sämtlicher Direktvermarkter in Schleswig-Holstein sowie aktuelle Nachrichten des Infoportals „Fisch vom Kutter“ finden Sie online auf www.fischvomkutter.de

DER UNTER- SCHÄTZTE FISCH

DIE EHRENRETTUNG DES KARPFENS



Text: Henning Krönigkeit _ Fotos: Pepe Lange



In dritter Generation betreibt Familie Knutzen bereits den Fischereibetrieb und auch die vierte Generation steht in den Startlöchern.

Am Karpfen scheiden sich die Geister: Die einen lieben ihn als traditionelle Delikatesse an Weihnachten oder Silvester. Die anderen verschmähen ihn als zu fettig, mit modrigem Beigeschmack und zu vielen Gräten. „Bei guter Produktqualität und richtiger Zubereitung ist Karpfen ein absoluter Genuss“, sagt Fischzüchterin Ursula Knutzen – und hat Karpfenfreunde und -skeptiker zum gemeinsamen Karpfenessen eingeladen. Die Aufzeichnung einer kulinarischen Rehabilitation.

Die Runde der Testesser nimmt am Esstisch von Familie Knutzen Platz und stellt sich dem Karpfen. Dieser stammt natürlich aus der hauseigenen Fischzucht in Hohenlockstedt und wird in vier Varianten serviert: geräuchert, als Suppeneinlage, gebraten und gekocht. Zu Beginn des Abends ist die Fischliebe der Gäste äußerst ungleich verteilt. Neben eingefleischten Karpfenliebhabern wie Landfrau Anke Mehrens sitzen experimentierfreudige Fischentdecker ohne Karpfenerfahrung und ausgemachte Skeptiker wie Carolin Frahm, Studentin,

die ihre Beziehung zum Karpfen selbst als „nachhaltig gestört“ bezeichnet.

„Zwanzig Jahre lang habe ich keinen Fisch gegessen, weil ich mich als Kind mal an einer Gräte verschluckt hatte“, sagt einer in die Runde, als bereits die Vorspeise kredenzt wird: geräucherter Karpfen auf Pumpernickel – wahlweise mit Meerrettich-Frischkäse oder Butter.

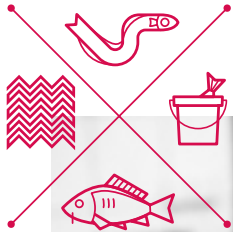
„Wie ein Seelachs mit Geschmack“

Während in sämtlichen Fraktionen konzentriert gekaut wird, herrscht einhelliges Nicken. Das Filet ist gehaltvoll und fest, dabei aber angenehm zart. Das Raucharoma ist dezent und harmonisiert ausgezeichnet mit der sanften Schärfe des Frischkäses und der aromatischen Klarheit der Butter.

Ein gelungener Auftakt also, auf den wenig später die Karpfensuppe folgt. „Auf dem guten Geschirr“, wie die Gastgeberin scherzhaft betont, während vom fischverzierten Porzellan ein

appetitlicher Duft in die Nasen steigt. Nach den ersten Löffeln geben einige Gäste leise Genussgeräusche von sich. Verhaltene Begeisterung ist spürbar: Die Fischsuppe wird aus den Gräten des Karpfens gekocht. Sie ist kräftig, sahnig und hat eine angenehm frische Dillnote. Die Karpfenfiletstreifen als Einlage haben einen charakteristischen Eigengeschmack, der entfernt an angebratene Pilze erinnert – würzig, etwas erdig, sehr angenehm.

Während wenig später die gesalzenen, gepfefferten und mehlierten Karpfenfilets für den nächsten Gang in die Pfanne wandern, fällt den Gästen die besondere Struktur der Fischstücke auf. „Die sind einmal durch den Grätenschneider gewandert“, erklärt Ursula Knutzen. Dieses Gerät zerteilt die Karpfenfilets mit einer Walze, auf der im Abstand von vier Millimetern Klingen angeordnet sind. Bei der Prozedur bleibt die Hautseite intakt, sodass der Fisch anschließend ganz normal im Stück gebraten werden kann. Seine Gräten sind dann allerdings



Vor der Schlachtung des Karpfens wird dieser durch einen Schlag auf den Kopf betäubt.

so fein zerteilt, dass sie beim Essen nicht mehr spürbar sind.

Als die Filets so gut wie gar sind, werden die Beilagen platziert: Es gibt Reis und Kohlgemüse, angeröstete Mandelblätter und einen Teller mit Zitronenspalten. „Zitrone auf den Fisch zu machen, ist zwar mittlerweile überholt“, kommentiert die 83-jährige Schwiegermutter der Gastgeberin, Frau Knutzen Senior, „aber wer möchte, darf natürlich gerne.“ In früheren Zeiten habe man die Zitrone in erster Linie dazu genutzt, um den strengen Geruch von nicht mehr ganz taufrischem Fisch zu überdecken. „Ich nehme keine Zitrone“, ergänzt die Gastgeberin, „weil ich finde, dass guter Fisch das nicht nötig hat.“

Und damit hat sie absolut Recht. Der gebratene Karpfen ist zart, aber zerfällt nicht und zeigt auch hier ein unaufdringliches aber präsent Aroma. Woran genau das erinnert, darüber ist man sich am Tisch nicht ganz einig. Für die einen ist es leicht nussig, für die anderen eher erdig. Allgemeiner Konsens:

unerwartet lecker. „Wie ein Seelachs mit Geschmack“, kommentiert Matthias Amelung, passionierter Angler. Die anderen kauen und nicken. Keine Zeit für Konversation jetzt. „Ein Großteil der Omega-3-Fettsäuren stecken übrigens unter der Haut“ sagt die Gastgeberin in die genüssliche Stille. „Die darf also gerne mitgegessen werden.“ Das wäre sie sowieso, denn die Haut ist gut gewürzt und wunderbar knusprig, knackt im Mund und schmilzt auf der Zunge. Als alle Teller leer sind, sind die Zitronenspalten noch immer unberührt.

Niemand am Tisch findet auch nur eine einzige Gräte

Zum Schluss gibt's Karpfen blau. „Der ist so leicht zuzubereiten, das könnte sogar mein Mann“, lacht Ursula Knutzen, während sie zweieinhalb Liter Wasser, einen Liter Essig und sechs Esslöffel Salz in einen großen Topf gibt. Das Ganze wird erhitzt und darin zieht der Fisch dann etwa eine halbe Stunde lang gar – ohne zu kochen. Währenddessen schleichen sich wieder vereinzelte Kindheitserinnerungen in die Tischgesprä-

che: lebende Fische in der Badewanne an Weihnachten oder Silvester, komisch aussehender Fisch auf dem Teller, modriger Geschmack. Karpfen blau als nostalgische Gruselgeschichte. Beim Servieren werden einige Minen dann auch prompt ein bisschen sparsamer. „Für mich bitte nur ein ganz kleines Stück“, kommt es etwas verdruckt aus der Fischskeptiker-Ecke. Zugegeben: Ein Augenschmaus ist der abschließende Gang nicht unbedingt. Der Karpfen schimmert tatsächlich leicht bläulich, und auch die Konsistenz ist nicht jedermanns Sache. „Ich kann gekochtem Fisch generell nicht viel abgewinnen“, zuckt jemand entschuldigend mit den Schultern. Dennoch sind die meisten auch hier positiv überrascht: Das Filet lässt sich leicht von der Hauptgräte lösen, der Geschmack überzeugt.

Als Beilagen gibt es Salzkartoffeln, zerlassene Butter und geriebenen frischen Meerrettich. Dessen leichte und frische Schärfe ist genau das, was der milden Säure des Karpfens und der cremigen Buttrigkeit der Kartoffeln noch fehlt. Wäre das eine Blindverkostung, würde



Geräuchert, gebraten, als Suppe oder „blau“ - neben der Zubereitung spielt vor allem die Qualität des Karpfens eine Rolle, wenn es um guten Geschmack geht.

ich nicht unbedingt auf Fisch tippen. Und tatsächlich erinnern die festeren Filetstücke – wenn auch ganz entfernt und mit viel gutem Willen – an sehr zartes Hühnchen.

Als alle Gäste aufgegessen haben, wird Karpfenbilanz gezogen. Dabei gehen die Meinungen nur im Detail leicht auseinander: Geräuchert, in der Suppe und gebraten kam der Karpfen durch die Bank sehr gut an – egal, ob bei den Fischfans oder bei den Skeptikern. Lediglich die blaue Variante konnte nicht jeden komplett überzeugen. Trotzdem wurden Vorurteile abgebaut: „Karpfen schmeckt nicht? Das werde ich nie wieder behaupten“, bringt es Ines John, frühere Karpfenkritikerin auf den Punkt und erntet breite Zustimmung. „Gebratenen Karpfen mache ich auf jeden Fall mal zu Hause“, ist zu hören und „Bei uns gibt's nächste Woche Karpfen blau.“ Angesichts dieser allgemeinen Karpfeneuphorie nickt Ursula Knutzen zufrieden: „Viel mehr kann man mit einem Essen wohl nicht erreichen.“

KARP FEN B LAU

Zutaten

Spiegelkarpfen: Pro Person 1 kg Lebendgewicht, küchenfertig und in Portionsstücke geschnitten. Am besten wird der Karpfen längs halbiert und dann beide Hälften noch einmal quer geteilt. Je nach Fischgröße kann jede Seite auch in drei bis vier Stücke geteilt werden. Kopf mitkochen, um die Bäckchen zu essen.

Für den Sud:

- 1 Liter Essig, 5%ig
- 2,5 Liter Wasser
- 6 Esslöffel Salz

(die Menge passt gut bei 2-3 kg Fisch, sonst entsprechend erhöhen, wichtig ist das Mischungsverhältnis)

Zubereitung

Der Sud wird aufgekocht (wenn man möchte, kann man auch Piment, Lorbeer, Senfkörner, Wacholderbeeren und Zwiebel hineintun, man kann sich das aber auch sparen) und die Fischstücke werden hineingelegt.

Ab jetzt darf das Ganze nicht mehr kochen! Je nach Fischgröße bzw. Dicke der Portionsstücke lässt man es nun 20 bis 35 Minuten ziehen. Lieber etwas zu lang als zu kurz. Die Temperatur muss so gewählt werden, dass der Sud immer kurz vorm Sieden ist.

Dazu reicht man am besten:

Salzkartoffeln, Buttersauce, Meerrettich und einen Salat



Hinnerk Timmermann zeigt sich verantwortlich für die Küche im Restaurant „Rettungsschuppen“ in Heiligenhafen. Direkt am Fischereihafen verbinden sich im denkmalgeschützten Gebäude Tradition und Moderne. Auf der Dachterrasse können die ausgezeichneten saisonalen Gerichte mit Blick auf die frisch anlandenden Fischer genossen werden. Schnelle Fischküche gibt es ebenfalls unmittelbar am Hafen im beliebten „Bistro Fischhalle“.

REZEPTE

LECKER FISCH AUS DEM ECHTEN NORDEN

Fotos: Pepe Lange



CEVICHE VON DER SCHOLLE

Zutaten

250 g Schollenfilet
1 kleine Chilischote
2 kleine Schalotten
2 Limetten
1 Prise Cayennepfeffer
Koriander
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Nach dem Reinigen unter klarem Wasser werden die Schollenfilets in feine Streifen und die Schalotten in feine Würfel geschnitten. Die Chilischote und der Koriander werden gehackt. Bis auf die Limetten werden alle Zutaten in eine Schüssel gegeben und mit einem Löffel vorsichtig vermengt. Reiben Sie nun die Schale der Limetten in die Schüssel und pressen den Saft aus. Schmecken Sie die Ceviche mit Salz und weißem Pfeffer ab und servieren ihn mit feinem Blattsalat.

Zubereitung

Karotte, Sellerie und Porree werden zusammen mit den Kartoffeln in einem Topf mit Wasser und ordentlich Salz gegeben und wie Salzkartoffeln gekocht. Schneiden Sie den Broccoli in mundgerechte Stücke und braten Sie diesen roh mit ein bisschen Olivenöl in einer Pfanne an. Sobald der Broccoli Farbe bekommt, geben Sie die Mandelblätter dazu und rösten diese kurz mit an. Kurz vor dem Servieren geben Sie ein Stück Butter hinzu und würzen alles mit Salz. Die Schollenfilets werden mit Bacon umwickelt und in einer Pfanne mit ein bisschen Öl ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze angebraten. Vorsicht, nicht salzen, da der Bacon salzig genug ist.

SCHOLLENFILETS IN SPECKMANTEL

Zutaten

200 g p. P. Schollenfilets
100 g Bacon
1 Karotte, geschält
¼ Sellerie, geschält
50 g Porree (nur das Weiße)
120 g Broccoli
20 g Mandelblätter
60-80 g Kartoffeln



FISCH GENIESSEN

BRIOCHE-BURGER KABELJAU



Zutaten für 4 Personen

200 g Schmand
600 g Kabeljaufilet
2 Eier
80 g Paniermehl
5 EL Mehl
4 EL Öl
6 Scheiben Bacon
150 g Frischkäse
1 TL Senf
2 Fleischtomaten
2 Schalotten
4 Blätter Lollo Rosso Salat
4 Brioche-Burgerbrötchen
Salz, Zitronenpfeffer

Zubereitung

1. Das Filet fein hacken, Ei und Paniermehl untermischen und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Die Mischung zu flachen Burgern formen.

2. Salat und Tomaten waschen. Den Stielansatz der Tomaten entfernen und in Scheiben schneiden. Den Frischkäse mit dem Senf verrühren.
3. Die Baconscheiben halbieren, in Öl erhitzen und knusprig anbraten und herausnehmen. Die Burgerpatties im verbleibenden Fett 10-15 Minuten von beiden Seiten braten. Die Brötchen im Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten aufbacken.

4. Beide Brötchenhälften mit der Frischkäse-Senf-Creme bestreichen. Salat und Tomate auf die untere Hälfte legen, mit Bacon und den Fischpatties belegen und servieren.



Zutaten

200 g p. P. Dorsch ohne Gräten
3 Scheiben Parmaschinken
3 Blatt Salbei
5 Stück kleine Kartoffeln (Drillinge)
1 Zweig Rosmarin
Meersalz
1 Zucchini
1 kleine Aubergine
1 Zwiebel
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 Zehen Knoblauch
1 Zweig Thymian
1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
1 kleine Dose geschälte Tomaten

Zubereitung

Schneiden Sie Zucchini, Aubergine und Paprika in Würfel, hacken Sie den Knoblauch und verreiben Sie diesen mit Salz, damit die ätherischen Öle rauskommen. Geben Sie das Gemüse in einen heißen Topf mit einem Esslöffel Olivenöl und fügen Sie das Tomatenmark hinzu. Schwitzen Sie alles zusammen an und löschen es mit Rotwein ab. Die geschälten Tomaten aus der Dose hinzufügen und kochen lassen. Nun den Knoblauch und Thymian hinzufügen und das Ganze köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Schneiden Sie die Drillinge in Hälften und mischen sie mit Olivenöl, dem gehackten Rosmarin und Meersalz. Geben Sie das Ganze für ca. 30 Minuten bei 175°C in den Ofen. Schneiden Sie den Dorsch in 3 gleich große Stücke. Legen Sie auf jedes Stück ein Salbeiblatt und umwickeln Sie den Dorsch dann mit dem Parmaschinken. Braten Sie den Dorsch mit ein bisschen Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten von jeder Seite an. Salzen ist nicht nötig, da der Schinken genügend Salz enthält.

GEBRATENE HERINGE

Zutaten

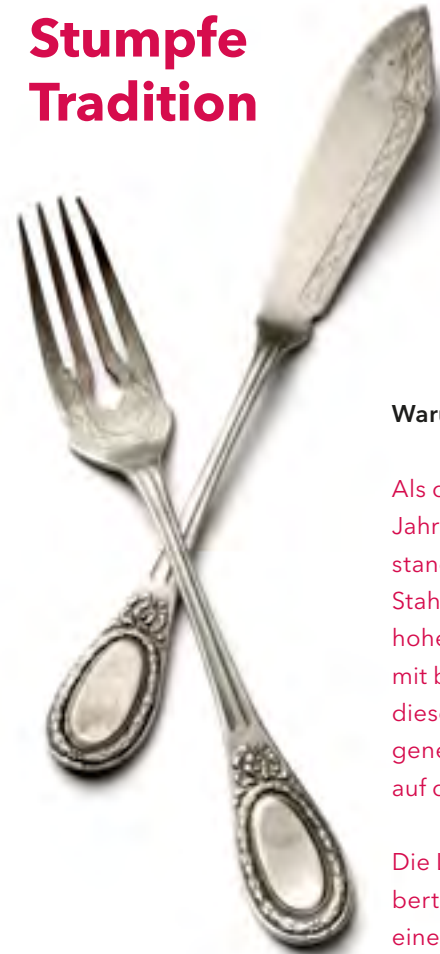
küchenfertige grüne Heringe
2 EL Zitronensaft
2 EL Mehl
Öl zum Braten
Zitronenscheiben

Zubereitung

Die Heringe waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Eine gute Menge Öl in einer Pfanne erhitzen und die Heringe darin von jeder Seite 5-6 Minuten braten. Die Heringe mit Zitronen und mit Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat servieren.



Stumpfe Tradition



Warum gibt's eigentlich Fischmesser?

Als das Fischbesteck zu Beginn des 19. Jahrhunderts erfunden wurde, bestand klassisches Tafelbesteck aus einer Stahllegierung mit einem besonders hohen Kohlenstoffanteil. Beim Kontakt mit bestimmten Speisen verfärbte sich dieses Material und nahm einen unangenehmen Geschmack an, der sich auch auf die Speisen übertrug.

Die Lösung: Das Besteck wurde versilbert und das Messer erhielt gleichzeitig eine Form, die sich an der damals bevorzugten Zubereitungsart von Fisch orientierte: sehr lange und sehr weich gegart. Das Fischmesser erhielt eine breite Klinge, mit der man das Fleisch vorsichtig von den Gräten heben konnte, ohne dass der Fisch dabei komplett zerfiel.

Auch dank dieser praktischen Eigenschaft entwickelte sich das Fischbesteck zu einem kulinarischen Statussymbol, das bis heute vielerorts zum guten Ton gehört – obwohl Fisch mittlerweile nicht mehr so weich gegart und häufig schon filetiert serviert wird, sodass ein Fischmesser eigentlich überflüssig ist.

Richtige Lagerung



So bleibt Frisches länger frisch

Eine alte Küchenweisheit lautet: Der beste Ort, um Fisch zu lagern, ist die Pfanne. Aber nicht immer ist es organisatorisch möglich, Fisch erst am Tag der Zubereitung zu kaufen. Da die ideale Lagertemperatur für Fische und Schalentiere zwischen -2 und 0 °C liegt, sind herkömmliche Kühlschränke oft zu warm. Aber mit ein bisschen Unterstützung bleiben die Köstlichkeiten des Meeres auch in der heimischen Küche bis zur Verarbeitung einwandfrei.

Frische ganze Fische oder Fischfilets sollten Sie in einem neutralen Gefäß aufbewahren. Am besten decken Sie den Fisch mit einer Folie ab und kühlen ihn zusätzlich mit Eis oder einem Kühl-Akku.

Abgepackter frischer Fisch aus dem Kühlregal sollte entsprechend der Temperatur und Dauer gelagert werden, die auf der Packung angegeben ist. Am besten ist es, wenn Sie die Verpackung mit Eis oder einem Kühl-Akku bedecken.

Tiefgefrorenen Fisch sollten Sie maximal bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum lagern. Auftauen sollten Sie ihn am besten im Kühlschrank. Achten Sie dabei darauf, dass das Tauwasser gut ablaufen kann. Geräucherter Fisch ist durch den Rauch bereits haltbar gemacht worden und ist abgedeckt im Kühlschrank bis zu 10 Tage haltbar.



VON KOPF BIS FLOSSE



Komplette Verwertung

Im Fisch steckt mehr als man denkt

Fischköpfe, Haut, Gräten und Flossen sind kein Abfall, sondern die wertvolle Grundlage für aromatischen Fischfond. Der eignet sich hervorragend als Basis für Suppen und Soßen oder als Brühe für Risotto – unter anderem. Damit der Fond nicht trüb und bitter wird, sollten Eingeweide und Kiemen allerdings entfernt werden. Besonders geeignet zum Fondkochen sind weißfleischige Süß- und Salzwasserfische, wie Dorsch, Hecht oder Kabeljau. Fettfische wie Aal, Makrele oder Sprotte machen den Fond ölig.

Auch beim Enthäuten und Filetieren bleiben häufig kleinere Fleischstücke und Abschnitte übrig, die wertvolles Fett und viel Geschmack enthalten. Sie eignen sich unter anderem wunderbar zur Herstellung von Pasteten, Terrinen oder einer Fischfarce.

Fisch-Informationszentrum

Das Fisch-Informationszentrum, kurz FIZ genannt, ist ein eingetragener Verein, der 1997 von Unternehmen und Verbänden der deutschen Fischwirtschaft gegründet wurde.

Das FIZ ist die Anlaufstelle für Fragen jeglicher Art zum Thema Fisch. Im Mittelpunkt steht dabei die informierende, aufklärende und beratende Kommunikation mit den Medien und Multiplikatoren.

Bei der Umsetzung von Themen und Beantwortung von Fragestellungen wird das FIZ von zahlreichen Experten aus der „fischwirtschaftlichen Praxis“ unterstützt und kooperiert mit Spezialisten aus Forschung und Wissenschaft.

www.fischinfo.de





DAS MEER SINGT NICHT
SEIN TÖNEN MACHT UNS TAUB
WIR KENNEN DIE UNTIEFEN
DIE NEBEL, DIE STÜRME
WIR FISCHEN AUCH IM DUNKELN
WIR FISCHEN BEI WIND UND WETTER
WIR FISCHEN NACH ALLEN REGELN
WIR FISCHER

885 Küstenfischer in Schleswig-Holstein, davon 436 haupt-
erwerblich, scheuen kein Wasser von oben oder von unten,
um uns täglich mit dem Besten aus dem Meer zu versorgen.
Für hunderte Sorten einzigartiger Fischbrötchen zwischen
Flensburg und Brunsbüttel. Und für das glückliche Lächeln,
wenn du hineinbeißt. **Wir fischen. Für dich!**



WIR FISCHEN.SH